F
FUGAS | Público N.º 10.923 | Sábado 21 Março 2020
Vamos
#FicarEmCasa
mas temos
o mundo à espera

Coronavírus

Ser viajante num mundo em suspenso

Em casa ou do outro lado do mundo, os viajantes portugueses vivem agora "um dia de cada vez". Estão cancelados os planos para os próximos meses e quem foi apanhado em viagem vê o itinerário mudar dia-a-dia, consoante os governos anunciam medidas mais restritivas para mitigar a propagação do novo coronavírus. São tempos de incerteza mas também de escrita e de reflexão.

Susana Ribeiro
Viaje Comigo
Atacama, Chile

Estou no Deserto do Atacama, no Chile, onde ontem recebemos a notícia do encerramento das fronteiras para tentar controlar o novo coronavírus. Para já, por aqui, não há casos, mas na capital, Santiago, têm aumentado os números nos últimos dias. Apesar de São Pedro de Atacama ser um lugar muito pacífico e tranquilo, também o gel de álcool, máscaras e vitamina C esgotaram na única farmácia local. Sei que no aeroporto de Santiago estavam a medir a temperatura a toda a gente que vinha nos aviões da Europa. Eu saí do Porto, fiz escala em Madrid e em Lima, parando em Calama (a 100km de São Pedro), e tive apenas de preencher um papel que perguntava se tinha estado na China ou em Itália e onde tinha estado nos últimos 30 dias (no meu caso foi Portugal e África do Sul). Só isso.

Agora, em sete dias, tudo mudou: com o encerramento das fronteiras já não vou poder visitar a Bolívia e estou a tentar perceber qual é o melhor sítio para estar neste momento. Tenho só viagem de regresso a Portugal no fim do mês e para já está tudo ok com os voos mas, ao mesmo tempo, tudo está em aberto e pode mudar a qualquer momento. Na verdade, como trabalho em qualquer lado, com o Viaje Comigo, e como o meu próximo *tour* (como *tour* líder) em Marrocos foi adiado, estou a ponderar ficar aqui mais tempo... Não sei se será a melhor escolha, mas voltar à Europa, neste momento, também não me parece ser a melhor opção.

Tenho vários *tours* (Marrocos, Tanzânia, Tailândia e Quénia, por exemplo) e viagens marcadas até ao final do ano, mas para já fico assim... à espera de novidades! Sem saber se estará controlado o vírus em breve ou não, mas a torcer para que acabe rapidamente e sobretudo que não haja açambarcamentos de comida.

Isto, agora, é viver um dia de cada vez e ir vendo o que podemos fazer. Mas o que desejo é que tudo fique controlado rapidamente. E, muito sinceramente, visto de fora, acho que a UE devia ter apoiado mais a Itália, logo desde início, para controlar a situação. No entanto, fizeram o contrário: afastaram-se e deixaram-nos à sua sorte. Acho que o nosso pior medo é esta incerteza, a estagnação e a falta de liberdade... E se há algo que já aprendi com isto foi isso mesmo: não fazer muitos planos e ter algum jogo de cintura para lidar com estas alterações que mexem com as nossas vidas de forma muito profunda. Como será o meu dia amanhã? Não faço a mínima ideia! Espero que o mundo consiga ultrapassar isto rapidamente!

Texto enviado no dia 17 de Março de 2020

Rute Gonçalves (e João, Marta, Afonso e Cármen)
5 a bombordo
Cartagena, Colômbia

Somos uma família de cinco (pais e três crianças) e estamos a viajar no nosso veleiro desde Julho de 2019. Chegámos às Caraíbas no dia 24 de Dezembro e passámos os últimos meses a conhecer 12 das muitas ilhas que existem no mar das Caraíbas. Actualmente estamos na Colômbia, onde chegámos no dia 11 de Março.

Temos acompanhado de perto e obviamente com preocupação a evolução desta pandemia com dimensões que não têm precedentes nos últimos anos. Diria que é a crise de saúde mais grave que a minha geração alguma vez viveu.

Foi recentemente, na nossa chegada à Colômbia, que sentimos de forma mais efectiva a existência de mecanismos para evitar a propagação do vírus. Dada a dimensão do país, a Colômbia apresenta um número relativamente reduzido de casos (34 até ao momento). Apostaram em procedimentos de controlo dos visitantes bastante rigorosos e

FILIPE MORATO GOMES

quase todos os dias têm ajustado as medidas.

No nosso caso, que chegámos ao país de barco, já passava da uma da manhã e recebemos uma comunicação via rádio da guarda costeira. Tivemos autorização para ancorar na baía de Santa Marta e no dia seguinte entrámos de barco na marina. Fomos recebidos por um marinheiro com máscara e luvas colocadas. Na operação de atracagem, para facilitar a manobra, eu, Rute, saltei do barco para o pontão, e o funcionário da marina informou que tinha que regressar ao barco e que só poderia sair depois de uma visita das autoridades locais para avaliar o estado sanitário da tripulação do *Domum*. E assim foi.

Cerca de uma hora depois tivemos a bordo uma equipa de dois elementos da direcção da saúde que fez um questionário sobre o nosso itinerário (os últimos dez portos onde tínhamos estado) e perguntas sobre o estado de saúde de cada membro da tripulação, verificaram a febre de todos e efectuaram uma inspecção de higiene ao barco. Cerca de 45 minutos a bordo, e como estávamos todos bem de saúde, recebemos luz verde para sair do barco e efectuar o procedimento normal de entrada no país. Foi-nos explicado o ponto de situação do vírus na Colômbia, que a cidade em que estávamos não tinha nenhum caso reportado e que Cartagena, cidade onde estamos neste momento, apenas tinha um infectado. Percebemos que quem pretendia entrar no país vindo de países mais afectados (que não era o nosso caso) deveria ficar 14 dias em quarentena, no hotel ou noutro alojamento, um convite a não viajarem para cá! Confesso que este apertado controlo nos tranquilizou no dia da chegada.

Depois deste procedimento, nos primeiros dias no país não sentimos quase sinais do vírus. Observámos alguns avisos sobre questões de higiene, mas a Colômbia estava a funcionar a 100%, ao nível de escolas e restantes serviços, e a vida das pessoas parecia não se ter alterado.

Considerámos que poderíamos visitar o país tomando obviamente medidas de protecção. Levámos mais à risca as questões de higienização das mãos, colocámos a uso o gel desinfectante que tínhamos a bordo, ingerimos bastante água e na viagem de autocarro (minivan) para Cartagena optámos os cinco por colocar máscaras, uma vez que o ambiente é bastante fechado (usamos as que tínhamos a bordo, guardámos muitas que tínhamos das obras do barco), olhavam para nós como se estivéssemos infectados! Evitámos também circular em locais com mais aglomeração de pessoas e menos ventilados. Hoje, dia 16 de Março, a situação já se alterou. Apesar da propagação se manter sem grande evolução, o país fechou as fronteiras e anteciparam as férias da Páscoa nas escolas.

Após a nossa estadia, que tínhamos programado de cinco dias à Colômbia, pretendíamos seguir para San Blas, um arquipélago de ilhas no Panamá, mas já nos informámos que, pela sua dimensão, e eventual dificuldade em controlar as entradas, fecharam os portos. Assim, teremos que seguir directamente para Cólon, onde pretendemos atravessar o canal do Panamá. Inicialmente informaram-nos que nos podiam receber, estando sujeitos a uma inspecção idêntica à realizada aqui na Colômbia, mas estão agora a tomar medidas mais rígidas e aparentemente teremos que fazer quarentena de 14 dias a bordo antes de pisar o país, após os cerca de três dias de viagem para lá chegar.

Falando com familiares e amigos, sabemos que em Portugal as medidas tomadas são mais efectivas dada a gravidade da situação, muitos dos nossos amigos estão em casa ➔

Os dias impensáveis

Sandra Silva Costa

Escrevo este texto na sala de minha casa, o sol a dar-me nas costas, a cadela de um lado para o outro, ainda confusa por ter tanta companhia nos últimos tempos. Vou no quarto dia de teletrabalho.

No concelho onde nasci, Ovar, foi declarada nesta quarta-feira, 18 de Março, dia em que fechamos esta edição, situação de calamidade pública. E à hora a que escrevo está por um fio o anúncio formal do estado de emergência nacional.

Se no sábado passado escrevia, na Fugas online, sobre os dias difíceis, vivemos agora dias impensáveis. Há uma semana estava na redacção do PÚBLICO, a fechar outra edição da Fugas com colegas à minha volta, a debater cara a cara a fotografia da capa, a fazer acertos de páginas presencialmente, sem pensar que hoje o cenário seria radicalmente diferente. Nesta quarta-feira faço as mesmas tarefas por telefone, por e-mail, pelo whatsapp.

Por estes dias impensáveis, fazer uma revista que se chama Fugas é um desafio irónico. Vamos fugir para onde, se estamos confinados às nossas casas? Foi por isso que eu e a equipa da Fugas tentámos construir para esta edição um alinhamento que, não esquecendo a realidade do mundo, permita aos leitores terem um intervalo neste cenário quase dantesco.

Nas próximas semanas, limitados que estamos no exercício do nosso trabalho, continuaremos a tentar dar aos nossos leitores o mundo que há quase 20 anos tem sido a casa da Fugas. Daremos o nosso melhor, isso posso prometer. Estou certa que, nestes dias impensáveis, continuarão a estar connosco.

Uma última palavra, de esperança: o calendário diz-nos que ontem, sexta-feira, começou a Primavera. Que seja realmente um tempo de renovação. E não se esqueça: mantenha-se a salvo. Nós vamos #FicarEmCasa.

Coronavírus

SUSANA RIBEIRO

5 A BOMBORDO

com os filhos, e em tom de brincadeira até nos perguntam como entretê-los duas semanas em casa! Viajando num veleiro, passamos bastante tempo isolados em travessias (a do Atlântico foram 14 dias, e a maior que se segue, do Pacífico, será perto de 30 dias), no nosso caso sem a ansiedade do que se está agora a passar, mas a vivermos os cinco numa área de cerca de 40m2 , com electricidade e água condicionada, sem TV e sem acesso ao que nos nossos dias parece ser um bem precioso e imprescindível, a Internet! Vivemos com o balançar do barco, dias em que não conseguimos cozinhar, estudar ou brincar. Fazemos turnos nocturnos de três em três horas. Olhar as estrelas e imaginar imagens nas nuvens passou a ser programa familiar.

Foi uma escolha. É duro, cansativo, por vezes aborrecido, mas chegámos ao destino juntos e mais unidos. A próxima quarentena sabemos que não vai ser uma escolha, e a perda de liberdade é talvez o que mais custa. A perspectiva muda. Mas continuamos juntos e com saúde e nesta fase é o que mais importa.

Esperamos que todos vocês se encontrem bem, junto das famílias os que tiverem esse privilégio, e que aproveitem este tempo difícil para viver mais devagar, agora que muitos temos o tempo que todos os dias nos voava das mãos.

Texto enviado
no dia 16 de Março de 2020

Carlos Bernardo
O meu escritório é lá fora
Abrantes, Portugal

No dia 12 de Março, eu, a Liliana e a Alice decidimos ficar em isolamento em casa. Contacto com exterior, apenas o indispensável.

Tinha algumas mãos cheias de trabalhos agendados para as próximas semanas, palestras (em universidades, escolas e empresas), viagens (uma viagem de 20 dias, de comboio, entre Paris e Istambul), sonhos com necessidade de realidade, eventos no Meu Escritório (adiei, para já, três conversas e três *workshops*), enfim, mil e uma coisas a acontecerem, como uma espécie de rotina dos meus tempos. Adiei, cancelei, abrandei, coloquei na pausa. Agora que penso nisso, muitos dos meus stresses diários até já parecem levianos, tal é o intervalo de prioridades. É como colocar a minha vida num funil e apenas sair de lá não o que é importante, mas o que é essencial.

Levo o imprescindível do meu escritório e trabalho o que conseguir em casa. As próximas semanas vão ser assim. Olho para a Alice, olho para a Liliana, olho para o meus pais, penso nas minhas avós, penso em todos aqueles que me são queridos, e felizmente são muitos, e não posso agir de outra forma. Vai muito além de mim, da minha saúde, do meu trabalho, das minhas viagens e da minha habitual forma de viver (e conviver). Nunca o sentido colectivo e comunitário foi tão importante. Nunca, no tempo da minha vida, vivemos uma situação como esta. Vi muitos filmes de empolgamento alarmista, mas nunca pensei estar dentro de um. E ao estar, vou tentar fazer as coisas bem, com aquela esperança optimista de que vai acabar tudo bem. Como nos filmes.

Bem, agora vou ver filmes, ler livros, escrever, brincar com a Alice e sonhar com a Liliana. Tentar manter-me optimista e tentar viver o melhor possível em tempos difíceis onde cada dia parece uma eternidade. Talvez seja por dar mais valor ao tempo ou a tudo o que o vivia muitas e tantas vezes sem a devida valorização. Deixo o corpo e mente fluir na adaptação à adversidade.

Continuo com muitos sonhos, muitos planos e muitas viagens na minha cabeça. Colocá-los na agenda fica para depois. A prioridade agora é outra.

Uma palavra de conforto e admiração para todos aqueles que não podem “refugiar-se” em casa com os seus e que estão a cuidar de todos nós. Neste “filme” são eles os heróis.

Texto enviado
no dia 16 de Março de 2020

Nunca, no tempo da minha vida, vivemos uma situação como esta. Vi muitos filmes de empolgamento alarmista, mas nunca pensei estar dentro de um. E, ao estar, vou tentar fazer as coisas bem

Rui Barbosa Batista
Bornfreee
Porto, Portugal

Primeiro, a surpresa. Distante. Afinal, a China parece um outro mundo, uma realidade invulgar. Depois, o início da preocupação: atinge o “meu” Irão e vejo bons amigos em genuína inquietação. Subitamente, rasga o nosso quotidiano, desassossega a nossa liberdade, estamos num estranho filme de ficção...

Nápoles e Matera eram sonho antigo a concretizar este Março. Abril seria de regresso à Colômbia e de, finalmente, tirar as Galápagos (Equador) dos sonhos e inscrevê-las nas mais belas experiências de vida. Esfumaram-se ambas num ápice, certamente o mesmo destino dos Jogos Olímpicos Tóquio 2020, o meu grande desafio profissional deste ano.

Desde as primeiras notícias sobre a covid-19, passei pelo México, Guatemala, Arábia Saudita, Tailândia e África do Sul. Ainda não era hora de alarme social. Nem de medidas de combate à pandemia. Imagino que tudo estará bem diferente.

No fim-de-semana cumpri os dois primeiros dias de teletrabalho. Enquanto reparto a secretária com histórias para o meu livro de viagens

CARLOS BERNARDO

RUI BARBOSA BATISTA

e difíceis decisões para a IPSS do Porto na qual sou director, em regime de voluntariado, já percebi o principal desafio: manter a sanidade mental. Creio que um trimestre não bastará para respirarmos em paz.

Não desejo "encharcar-me" de filmes e séries na Internet — prescindi de TV em 2010 —, pois acho que este momento merece reflexão. Quando uma existência agitada recebe a dádiva do "tempo", é bom que este também sirva para pensar. Em nós, nos nossos e nos outros. E, sobretudo, em todos.

"A verdadeira viagem de descobrimento não consiste em procurar novas paisagens, e sim em ter novos olhos", dizia-nos Marcel Proust. Aproveitemos a sua sabedoria.

O crescente individualismo, o consumismo desenfreado sem consciência ambiental, os valores do humanismo, a galopante empatia pelas "coisas" e não pelos outros...

Há um ano estava em Kutupalong, Bangladesh, no maior campo de refugiados do mundo. São 1,2 milhões de rohingya que fugiram de um genocídio na Birmânia. Vivem acantonados, em condições sub-humanas. O que faz o mundo? Fecha os olhos à sua cruel situação e ajuda a Birmânia a bater sucessivos recordes de receitas de turismo.

Aqui - como em muitos outros lugares onde imperam vergonhosas crises humanitárias - (quase) todos lavamos as mãos, e nada tem a ver com a covid-19. Sou um privilegiado confinado ao conforto de uns 80m2 de apartamento, tenho a despensa aconchegada. Não penso queixar-me.

Sonho que, no fim desta loucura, todos saberemos viver com menos.

No plano anterior, Rijal Almaa, na Arábia Saudita; nestas páginas, da esquerda para a direita: Susana Ribeiro; o veleiro dos 5 a Bombordo; Carlos Bernardo com a filha; e crianças do Bangladesh

Que nos vamos tornar mais conscientes e minimalistas, não só em viagem. Vivemos uma oportunidade de ouro para mostrarmos, enquanto indivíduos e sociedade, o melhor de nós, privilegiando e cuidando do bem comum. É esvaziar egos e, nestes exigentes tempos, fazermos mais do que simplesmente usufruir das tecnologias: sermos cidadãos mais activos, críticos, criativos, voluntários, presentes, empáticos com os outros...

Durante esta apneia social, reflictamos sobre sentimentos. Percebamos quem nos faz verdadeira falta. Não é estranho que a maior prova de amor seja forçarmo-nos a manter a distância física? Anseio, sobretudo, pelo reencontro com os meus pais, cujos legítimos receios de contágio estou a respeitar. Como o "toque" é importante...

Enquanto não recuperarmos uma normalidade que espero mais consciente, vou alimentando os dias com o mais ansiado sonho de viagem, embrenhar-me na mais simples e genuína ruralidade nas soberbas montanhas do Paquistão.

Texto escrito no dia 15 de Março de 2020

Durante esta apneia social, reflictamos sobre sentimentos. Percebamos quem nos faz verdadeira falta. Não é estranho que a maior prova de amor seja forçarmo-nos a manter a distância física?

João Leitão

João Leitão Viagens
Ouarzazate, Marrocos

A situação coronavírus no mundo e a maneira como está a evoluir é sem dúvida muito preocupante. Penso que esta pandemia vai mexer na economia mundial de maneira drástica e vai levar alguns anos a recuperar.

Desde que comecei a ver os números de infectados a crescer na Europa, percebi que as conjunturas eram graves e que algo inquietante estava prestes a acontecer. Desde o início do mês que tento sair o menos possível e já aconselhei muitas vezes nas redes sociais do meu blogue de viagens às pessoas, pelo menos às que têm essa possibilidade, para ficarem em casa e não viajarem.

Moro na cidade de Ouarzazate, no Sul de Marrocos, local histórico e altamente turístico por estar na rota de Marraquexe até ao deserto do Sara. As últimas duas semanas foram um pouco desafiadoras, porque trabalho com turismo, e porque centenas de viajantes passam por aqui diariamente. Mudei os meus hábitos de compras, por exemplo, começando a ir a locais mais afastados do centro da cidade, optando por supermercados e pequenos negócios em bairros periféricos, para evitar os locais de passagem de turistas.

A nível profissional, esta situação afecta-me consideravelmente. Eu e a minha irmã tivemos que cancelar a nossa viagem a Lisboa, para participar na BTL com a nossa agência de viagens. A feira de turismo foi adiada para Maio, mas tão-pouco me parece que se vá concretizar nessa altura. Estava a preparar uma série de viagens para levar grupos de viajantes ao Irão, Marrocos e Síria para os próximos meses, algo que ficará em lista de espera até tudo estabilizar. Na sexta-feira passada, encerrámos o nosso hotel Dar Rita por tempo indeterminado, após dez anos em funcionamento. Fizemos uma limpeza profunda para protecção de equipamento e mandámos os empregados para casa. Não tenho plano para viajar no futuro próximo. A nível pessoal, e tendo em conta o que se está a passar, penso que a viagem à Tailândia em Janeiro e à Síria em Fevereiro foram as únicas possíveis de se concretizar em 2020.

A situação em Marrocos parece organizada. O Governo marroquino tomou desde cedo medidas preventivas, estando suspensos todos os voos e *ferries* internacionais, e as fronteiras com Espanha estão devidamente encerradas. Depois de alguma confusão logística devido ao cancelamento súbito de voos, todos os portugueses foram devidamente repatriados. Nunca cheguei a perceber a razão e inconsciência de muitos turistas para decidirem viajar nesta altura, mesmo depois de a OMS ter declarado pandemia. Presentemente, todos os 28 casos de "corona" em Marrocos são de estrangeiros, ou de marroquinos que vieram infec- →

Coronavírus

JOÃO LEITÃO

DIARIES OF

tados de países como Itália, Espanha e França. De modo que o país fechou e ninguém entra.

Após o Governo decretar o encerramento de todos os estabelecimentos de ensino do reino, as crianças já não brincam na rua e as mesquitas já não abrem as suas portas. Nota-se contenção nas pessoas, há um olhar de desconfiança no ar. Os marroquinos mantêm alguma distância entre si. As ruas e lojas estão vazias. Aglomerados com mais de 50 pessoas, mercados e conferências, estão proibidos há pelo menos duas semanas.

Depois de o número de casos com o novo coronavírus em Marrocos saltar de 12 para 28 e de um ministro ter dado positivo com a covid-19 após ter voltado da Europa numa viagem de trabalho, há muitos marroquinos a comprarem imensa coisa, mas é tudo reposto rapidamente, já que o país está preparado para o mês de Ramadão que se aproxima, em que toda a gente compra tudo em grande quantidade. Ou seja, nada acaba no supermercado, porque o cenário de invadir supermercados durante esse mês festivo marroquino não é nada em comparação com o que está a acontecer agora. De qualquer maneira, o Governo e os fornecedores dizem que Marrocos está preparado para seis meses de mantimentos em caso de crise.

Não me admiro se brevemente o Governo marroquino declarar quarentena como se está a fazer em Espanha e Itália, não deixando as pessoas sair de casa, implantando militares e forças policiais na rua para garantir a segurança pública dos seus habitantes, para tentar que o vírus não se propague como está a acontecer no resto do mundo. Desejo boa sorte a toda a gente para superar esta instabilidade da melhor maneira possível.

Texto escrito no dia 16 de Março de 2020

Anabela e Jorge Valente
Diaries Of
Laos

Entrámos no Laos há um mês, vindos do Camboja, onde acabava de se registar o primeiro caso do país. Na fronteira (terrestre) não houve qualquer controlo de temperatura. Não nos surpreendeu, na altura também achávamos que estaria a haver algum exagero dos media...

Hoje de manhã verificámos mais uma vez as estatísticas. 5839 mortes e continuamos com zero casos no Laos, país fronteiriço com a China. A OMS está a trabalhar aqui no terreno e testou recentemente 59 casos. Todos negativos. O que se passa? Sorte ou milagre? Há quem diga que pode ser o calor, ou a demografia rural e o escasso número de transportes públicos. Não parece ter havido medidas especiais do Governo para limitar a entrada a viajantes, excepto o fecho da fronteira com a China. Enquanto os vizinhos Camboja, Tailândia e Vietname já fecharam (ou preparam-se para fechar) fronteiras, de acordo com o país de origem dos viajantes, no Laos não se encontra em lado nenhum informação sobre as limitações de entrada. Talvez elas existam, nós não as encontrámos.

A vida das gentes locais parece-nos quase normal. O uso de máscaras nos países asiáticos não é novidade (principalmente por causa da poluição), por isso não sabemos se quem as usa o faz pelo novo vírus ou por hábito. Não nos parece haver mais máscaras agora do que há dois meses. Os mercados continuam cheios de frutas, legumes, carne e peixe. Se um dia o Governo decretar a quarentena, não sei como será possível fazer açambarcamento por aqui. A maior parte das casas não terá sequer um frigorífico, quanto mais uma arca congeladora. Neste aspecto, a vida parece-nos não ter mudado. Porque haveria? Não há casos no Laos!

Mas há algo que mudou, e sente-se a desolação por trás dos sorrisos genuinamente simpáticos. Este vírus reduziu o turismo drasticamente. Primeiro desapareceu o turista chinês, e aos poucos foram desaparecendo os outros vindos de mais longe, os coreanos, os japoneses, os australianos, os europeus, os americanos. Saímos ontem de Vang Vieng, uma das cidades mais turísticas do Laos, onde, em plena época alta, vimos um grande número de hotéis encerrados. As esplanadas dos restaurantes à margem do Mekong, outrora cheias de vida, estão desertas. A devastação está também estampada no rosto dos comerciantes de artesanato local, de cujas vendas dependem famílias (e até mesmo comunidades) inteiras.

No Laos, a vida das gentes locais parece-nos quase normal. O uso de máscaras nos países asiáticos não é novidade, por isso não sabemos se quem as usa o faz pelo novo coronavírus ou por hábito. Não nos parece haver mais máscaras agora do que há dois meses

Da esquerda para a direita: Ouarzazate, Marrocos; Laos; Pidurangala, Sri Lanka; e serra da Estrela

Esta é uma das razões pelas quais sentimos algum conforto em ficar por cá. O que cá gastamos vai directamente para as pequenas famílias, que neste momento serão provavelmente as que mais sentem os efeitos secundários do vírus. A outra razão pela qual ficamos é porque estamos cá em trabalho, e ainda temos material a recolher para podermos apresentar o Laos (que nos tem surpreendido e acarinhado bastante) na nossa próxima revista.

Como sairemos de cá, isso é que não sabemos. Estamos a viajar com a nossa moto, e para já o Vietname e o Camboja já fecharam as fronteiras. O plano original seria de seguir pela Tailândia e deixar a moto na Malásia antes de regressar a casa. Se a Tailândia fechar as fronteiras nos próximos dias, teremos um problema a resolver. Mas esse será apenas um problema de luxo, dadas todas as dificuldades pelas quais o mundo inteiro está a passar...

Texto escrito no dia 15 de Março de 2020

RAFAEL POLÓNIA

JOÃO AMORIM

Rafael Polónia
Landescape
Vale Formoso, Portugal

Viver um dia de cada vez (nunca esta frase fez tanto sentido).

Parti para o Sri Lanka certo de que tudo passaria rápido. Para descansar do Carnaval, voava para a antiga Taprobana. O calor apertava e a humidade era imensa. Estive de férias até quatro dias antes do regresso, dia 15 de Março, altura em que escrevo este texto no voo que me leva de volta a casa.

Durante a minha estadia, em que o *trekking*, a história, os lagos e o mar me ocuparam os dias, mantive-me informado dos números de infectados em Portugal. Antes de partir, no Sri Lanka eram conhecidos apenas dois casos. Quinze dias depois, são três. Nem por uma única vez ouvi a palavra coronavírus e tudo mudou quatro dias antes do regresso.

Portugal já estava num crescimento impensável. As rádios locais passaram a repetir sem fim o nome do mal. As escolas fecharam. O gel e o álcool foram-se das prateleiras, mas tudo o resto existe para comprar. As pessoas, nunca as vi usar máscaras até chegar à capital. Seria da poluição? Do vírus? Talvez um pouco dos dois. A vida corre de forma natural. Pensei ficar pelo sossego da praia e da montanha, mas sabia que os meus me queriam perto, nem que fosse à distância de uma janela.

Na Landescape, pensámos nas pessoas: em nós, nos viajantes e nos locais dos países e cancelámos viagens. Um por todos, todos por uma causa. Tudo passa e o mundo, sei, tornar-se-á uma casa melhor!

Irlanda, Uzbequistão, Argélia e Cáucaso serão os próximos destinos e em Novembro, Sri Lanka, para fechar este ciclo em bem e onde para mim o mal começou.

Viver um dia de cada vez. Um dia de cada vez!

Texto escrito no dia 15 de Março de 2020

João Amorim
Landescape
São João da Madeira

Admito que sou do grupo de pessoas que inicialmente não deu importância nem entendeu a gravidade deste assunto. Passei o mês de Fevereiro a viajar pela Arábia Saudita. Embora se visse muita gente de máscaras, principalmente nos estabelecimentos de atendimento ao público, não se ouvia falar muito do tema "corona". Portanto nem sei se era por causa disso que usavam as máscaras, ou simplesmente uma medida de higiene normal no país.

Quando voltei, voltei pela Turquia, e aí já havia voos cancelados para o Irão e muita gente de máscara. Eu inclusive. Mas as coisas por cá continuavam bastante calmas, não havia casos ainda.

Durante as semanas seguintes fiz a minha vida normal. E foi durante um passeio pela serra da Estrela e serra da Gardunha que me apercebi que estava num lugar onde não devia estar, devia estar em casa. Não por mim, mas por todos os outros.

Corremos o risco elevadíssimo de que nos aconteça o que aconteceu em Itália. Há quem diga que já não temos hipótese. Eu não sei, mas sei que neste momento o melhor é estarmos em casa, isso só vai melhorar qualquer que seja a situação das próximas semanas. Ainda pensei em ir até ao Gerês, sei de lugares onde ninguém vai, ou até às praias desertas aqui da zona. Mas não. Qualquer saída de casa é um risco de contaminarmos alguém ou de nos contaminarmos a nós: ao pôr gasolina no carro, abrir a porta do prédio, ao pôr a mão no corrimão. Somos todos responsáveis por todos, e nenhum de nós quer ser responsável pela morte de outra pessoa mais frágil.

Sim, porque é assim que tens de pensar.

Tinha muitas viagens planeadas para estes meses, muitas aventuras em mente. Se tudo estivesse normal, por esta altura estaria em Itália. Para a semana no Irão e no mês de Maio no Paquistão. Espero conseguir em Maio estar por lá. Mas não é nisso que penso neste momento, esses planos estão *on hold*. O meu foco e energia está em influenciar as pessoas à minha volta a terem consciência do momento que estamos a passar: todos temos um papel importante nesta matéria. Acho que o Governo devia fazer mais, restringir mais. Não fazem eles, fazemos nós. Quanto mais rápido actuarmos, mais rápido voltamos à vida normal, mais rápido voltamos a viajar. E, quem sabe, no final disto tudo, tenhamos uma história bonita de união e superação para contar.

Texto escrito no dia 15 de Março de 2020

Filipe Morato Gomes
Alma de Viajante
Matosinhos, Portugal

Encontro-me em casa com toda a família, na cidade de Matosinhos, mas era suposto estar na Sicília. Na verdade, os meses primaveris estavam preenchidos com viagens. Além da Sicília, tinha planos (e reservas) para ir a Berlim no mês de Março, à Capadócia e à região de Antália em Abril, a Copenhaga e às ilhas Feroé em Maio, e ainda um par de incursões em território português.

Infelizmente, depois de algumas semanas com esperança que a epidemia fosse mais contida, a realidade encarregou-se de mostrar que o mais sensato era mesmo o recato do lar e, com isso, proteger-me a mim e aos meus e não contribuir para a propagação involuntária do vírus.

Custa cancelar tantos planos. Mas é uma questão de responsabilidade individual em prol do bem comum. Mesmo o prejuízo financeiro decorrente de alguns desses cancelamentos é um mal infinitamente menor quando em causa estão valores como a saúde colectiva. Não me imagino, aliás, a viajar neste momento. Não faria sentido. E custar-me-ia conviver com a ideia de que, por desleixo ou egoísmo – agora que há tanto aviso e informação –, contaminara outras pessoas, incluindo os meus.

Pela minha parte, tenho tido mais tempo para os meus filhos. Tenho aproveitado para escrever textos de viagens mais antigas para o meu outro "filho" – o blogue Alma de Viajante. E tenho, fruto da seriedade do problema, sentido que a minha consciência colectiva – como indivíduo que é parte de um todo – tem-se fortalecido.

No Verão, irei – ou iria! – passar as férias escolares na Indonésia. Honestamente, temo bem que em Junho não seja ainda aconselhável fazê-lo. Continuarei a avaliar a situação diariamente, a cumprir as indicações das autoridades de saúde o melhor que sei e, caso tenha de cancelar essa longa viagem há muito desejada, fá-lo-ei entristecido mas sem remorsos.

É exactamente isso que recomendo a todos os amantes de viagens: recato, responsabilidade e evitar a tentação para egoísmos. Os destinos, esses, continuarão prontos para serem posteriormente visitados. Com saúde.

Texto escrito no dia 14 de Março de 2020

Uma vontade irreprimível de ver

Já havia alguns casos em Portugal, mas o país ainda não tinha acordado a sério para a pandemia do covid-19. Na última semana, o escritor Afonso Reis Cabral passou quatro dias em Góis, numa espécie de retiro. Tinha combinado com a Fugas que faria um texto sobre a sua experiência como guardador de cabras. A realidade ultrapassou-o: o que se segue é um ensaio sobre os tempos que vivemos.

Antes do caminho que leva ao rio Ceira, encontro um Renault 4L cujo destino é assinalar a praia fluvial. Para tristeza do carro, enquanto enferruja, limita-se a guardar recordações como uma cadeira de bebé. Se o bebé se voltasse a sentar nela, teria pelo menos trinta anos. Como o rio fica mais para dentro, não se ouve a água dançar - e eu acho que é melhor assim, o carro sem o som dessa alegria, para se esquecer mais facilmente de que um dia acelerou nas estradas.

Cinco quilómetros a sul, na frente ribeirinha de Góis, os adolescentes juntam-se depois das aulas. Tatiana vai de um banco a outro com Cátia pela mão. "O dia é grande, mas a noite é maior", diz-lhe da boca para o ouvido.

Escutem: Tatiana tornou-se volúvel no tempo, como Billy Pilgrim em *Matadouro 5*. Falta-lhe perceber que não volta à escola, que os amigos vão fechar-se em casa e que só verá o rio pela janela. Enquanto conversa com Cátia, ninguém a apanha na data certa, muito menos na data do bicho. São assim as coisas.

Também lhe falta perceber que a vila não tem tamanho, agora ou antes, para a noite que ela quer. No posto da Alves Bandeira, Rui Figueiredo enche o depósito do Ford. Um dia, ele e a mulher, Madalena, lançam-se à Estrada Nacional 2, que passa por Góis. Do outro lado da Ponte Real, Jorge Lucas fecha o Posto de Turismo pela última vez. Ao contrário da Amadora, onde cresceu, aqui sente-se mais no centro do mundo. E Luís Fontinha desce a encosta pelo lado dos Bombeiros e ultrapassa a Casa de Cultura e trava o jipe ao pé de mim. "Elas já estão à tua espera", diz-me. "E eu à espera delas."

De resto, a vila esbarra na serra do Açor. Lá no topo, há dois cães, dois burros, um abrigo e um rebanho de cabras. Falta espaço para a noite de Tatiana.

Às sete da manhã, no café Kentidoce, o pão acabou de cozer. Uma senhora de cabelo curto e branco tira-o do forno enquanto conversa sobre o fim dos tempos. "Em Itália, escolhem os que ficam e os que vão." Vai atirando os pães escuros para a cesta da direita e os claros para a da esquerda. "Por cá, a mesma coisa não tarda." Ela não se apercebe, mas o gesto de separar os pães reproduz o gesto de escolher os vivos.

Encostados ao balcão, dois velhos dizem que não acreditam no percevejo, viram muitos bichos e esses filhos da puta não querem nada com eles. "Eu já aceitei que nasci para morrer", diz um. "Tem calma, homem, não sejas tão dramático", diz o outro. Discutem às rajadas, cada um no seu disparo, enquanto batem com as mãos no vidro do balcão e puxam pelo catarro, para decidirem quem tem mais calma.

Depois entram quatro homens que ninguém reconhece. Bebem o café e secam a boca nos guardanapos antes de saírem, deixando atrás de si o medo, a incerteza ou o vírus. "Ouviste-lhes a voz?", pergunta um dos velhos. "São do Norte." Param de discutir porque o inimigo esteve ali, está ali, vai estar ali. Entrou, saiu, talvez tenha ficado. "Eu não queria confessar, mas já não durmo com isto do bicho…"

A mulher do cabelo branco e curto bate as palmas e diz-lhes: "Ora, quando for, terá de ser", e sai para distribuir sacos de pão pelas portas. Segue devagar, escolhendo cuidadosamente as maçanetas com a cabeça de lado, como as aves de rapina. Em vez de pão nas portas, deposita óbolos em olhos fechados.

E assim parece-me haver um fio de histórias que junta esta vila no Centro de Portugal ao mercado no centro de Wuhan. Da mão que cortou a carne na banca à mão que a comprou; de quem a cozinhou para quem a comeu; do empresário que chegou a casa depois do jantar de trabalho à mulher e aos filhos que abraçou; dos filhos à professora a quem entregaram os trabalhos de casa; da professora à amiga com quem desabafou sobre os alunos; da amiga à mãe que viajou para a Europa; e por aí afora, nós a sermos repasto do percevejo.

Antes de também servir de refeição, dá-me uma vontade irreprimível de ver as belezas que a vida tem para mostrar. Talvez as encontre na serra.

Os sacos de pão ficaram pendurados nas maçanetas, os velhos foram ruminar a morte para casa e Luís Fontinha apareceu à frente do café. Tem quarenta anos, passou pelo Exército, viveu em Inglaterra, trabalhou nas obras, e agora acelera no jipe serra acima comigo ao lado.

Os *leds* enchem o nevoeiro de branco, transformando-o numa cegueira à Saramago. "No monte, às vezes passa", diz-me Luís. Não vemos nada, mas vamos subindo pelos caminhos de terra batida, que é como agora vivemos o dia-a-dia.

Porém, dá-se uma curva e o vento leva o nevoeiro pela encosta. Agora distingue-se bem a estrada que conduz ao abrigo, aos dois cães, aos dois burros e, claro, ao rebanho de cabras.

Lá em baixo, onde há gente, a brancura tapa os vales. Trata-se de uma imensa maré que se avista por todo o país, como o cavalgar do vírus. Salvam-se os cumes da Lousã, da Estrela e, ainda visível a Norte, da Freita.

Cá em cima, dentro do abrigo, começamos pela ordenha. Luís conduz as cabras para a plataforma, os animais enfiam a cabeça nos comedouros, onde ficam presos à espera de lhes mexermos nas tetas. Algumas

NELSON GARRIDO

cabras escoiceiam, outras abrem as patas. A *Miss Não-me-Toques* tem muito leite mas só deixa o Luís aproximar-se.

Eu fico-me por uma cabra qualquer. É mais quente do que esperava e sente-se o leite fugir para onde não deve. Depois de algumas tentativas toscas, encho o primeiro balde. Luís encheu dois no mesmo tempo. Desta vez, o leite fica para o pequeno-almoço dos cães, que ganem mansinhos enquanto esvaziam os baldes.

Depois soltamos o rebanho. Oitenta cabras seguem pela encosta connosco atrás. Um dos burros acompanha-nos durante uns minutos antes de regressar ao abrigo. Os cães dormem de barriga cheia.

As cabras movem-se segundo lógicas só delas, onde uma vai a outra não se mete, onde uma come a outra come antes, e os atritos são muito de pessoa, como se ligassem a precedências, protocolos e diplomacias. A amizades e ódios.

Mas por fim decidem fazer-se às urzes e às carquejas. Estendidas pela encosta no meio da vegetação, confundem-se com a montanha, parecem a terra em movimento, mas os badalos denunciam-nas.

Conheci Luís no ano passado, quando fiz a Estrada Nacional 2 a pé. Falou-me do rebanho, explicou-me a ordenha e o queijo. Desde então, pensei na vida: escrevi quatro livros, plantei árvores, um dia faço um filho, mas faltava-me guardar rebanhos. E agora observo as cabras por entre a mata, fingindo que sou eu que as guardo e não o verdadeiro pastor.

Elas não sabem, mas têm como propósito conservar as faixas de protecção contra novos incêndios. Em 2017, a serra do Açor ardeu dos pés de Góis aos pés de Pedrógão Grande. Agora, em vez da vegetação, as cabras comem o fogo.

Talvez não encontre beleza maior do que animais que escondem chamas dentro de si, mas ainda não estou perante o que tenho de contemplar. Mesmo passando uns dias com o rebanho, uma cabra é uma cabra é uma cabra.

Horas depois, voltamos ao cabril. Luís talvez se tenha apercebido da minha vontade de ver. Diz-me, como Tatiana disse a Cátia: "Amanhã de madrugada vamos para a Lousã. Há muitos veados."

Às quatro e meia da manhã, o Kentidoce está por abrir, os velhos ainda não regressaram para renegarem e temerem o percevejo, o padeiro trata da massa e a mulher dos sacos ficou em casa. Jorge Lucas, amigo de Luís, junta-se a nós à frente do Posto de Turismo.

Enquanto subimos à Lousã, ultrapassando de novo o nevoeiro que não alcança o cume, Jorge vai explicando os costumes, contando as histórias, referindo quem habita aqui e ali. Esporão, Aigra Velha, Aigra Nova. Tem por esta terra a fé dos convertidos.

Depois da estrada principal, metemos pelos caminhos que levam às eólicas, onde entra apenas o jipe. Dizem que os veados gostam do crepúsculo e eu acho que eles querem comer o Sol que nasce, como as cabras com o fogo. Vivem mais disso do que da mata.

Embora os veados andem por aqui às dezenas, o lusco-fusco vai crescendo, já se vê o contraste dos montes, o céu cresce por trás da serra da Estrela, o nevoeiro tenta galgar os montes, qualquer forma entre os pinheiros é um veado imaginado. E a inquietação de os ver cresce, a vontade dói nos olhos. Um galho é uma haste, uma pedra lisa um dorso, e os bichos continuam por aparecer.

Ao longe, a serra da Estrela e os braços da serra do Açor desistiram de conter a madrugada. Jorge conta como Elsa, uma pastora de Aigra Velha, subia ao monte para olhar para o farol de Aveiro, visível nos dias claros. Os filhos estudavam nessa cidade e ela precisava de os guardar mais do que ao rebanho. Embora fosse a única mulher da aldeia, era realmente a mais bela.

Quase desisto dos veados porque levo Elsa comigo, mas Luís conduz o jipe para as encostas abertas e os pinheiros cerrados.

Minutos depois, aponta para o roxo das urzes. "Ali, ali!" Jorge pega na máquina fotográfica, ouvem-se os disparos. "Ali, ali!" Ponho-me todo na vontade de observar, separo os arbustos dos dorsos, as pedras dos cascos – e eis uma manada. "Ali, ali!"

Quando dão por nós, partem a galope. Preciso de ver muito em poucos momentos, antes que fujam, e torno-me volúvel no tempo, como Tatiana e Billy Pilgrim.

Os veados atravessam a estrada à nossa frente, ouve-se o bater dos cascos, dentro de segundos dobram o monte, e eu abandono a data certa do vírus. Os velhos podem parar de discutir no café, a mulher pode distribuir o pão, e nós podemos serenar na vida rotineira.

Até o último veado desaparecer, o fio de histórias que une Wuhan a Portugal partiu-se, nunca aconteceu, e essa é a verdadeira beleza.

NELSON GARRIDO

Afonso Reis Cabral e o pastor Luís Fontinha

JORGE LUCAS

Vinhos

Um bom vinho para combater a angústia e celebrar a vida

Elogio do vinho

Pedro Garcias

JOSÉ MARIA FERREIRA

● Meu caro,

É a peste. Olham-nos com nojo e adivinham na nossa cara e nas nossas mãos sinais do vírus, e nós sentimos o mesmo, desviamos o olhar de mansinho, sorrimos de boca fechada, colocamos as mãos no bolso, apertamos o casaco acima da boca, pensamos mil e uma coisas, temos vergonha até de nós, que miséria.

Com um familiar de 94 anos a nosso cargo, mudámo-nos para Alvite, aldeiazinha situada no vale de Cerva (Ribeira de Pena), mesmo no sopé da serra do Alvão. Aproveitei para pintar um quarto e ajudar a cortar a erva. Mal chegámos, avisaram-nos que havia um foco de covid-19. Um homem infectado teria infectado também a médica do centro de saúde. Era falso alarme. Há sempre quem se divirta com a desgraça alheia.

Fomos todos, a família mais chegada, e voltámos a almoçar e a jantar juntos, sem guerras sobre quem cozinha ou lava a louça, sem reclamações sobre a ementa, sem pressas para pegar no telemóvel. A tragédia e o medo têm esse condão de nos unir.

Mantenho a adega aberta, mas podia estar fechada. O distribuidor nacional já enviou um e-mail a avisar que estão canceladas todas as encomendas por tempo indeterminado. Um cliente do mercado externo também já escreveu a pedir mais tempo para pagar a factura. No tempo da *troika*, ainda tínhamos o mercado externo. Agora, nem isso. Voltamos a ser uma aldeia e uma aldeia vazia. Imagino a angústia de milhares de produtores de vinho, de empresários da restauração, de tanta gente que só vive se a economia circular, se o mundo for como devia ser sempre, aberto e uno.

O que nos espera? Dias difíceis e imprevisíveis. Ninguém é capaz de antecipar o fim desta crise e as suas consequências. Mas os impactos na economia serão (já estão a ser) brutais. Muitas empresas vão fechar e arrastar com elas muitos postos de trabalho. A maioria de nós vai sair mais pobre desta pandemia. Se for só isso, menos mal. Falam em "guerra", mas, por agora, só é uma guerra para os doentes e para quem os tenta salvar. São esses os nossos heróis. Fecharmo-nos em casa por uns dias, umas semanas, uns meses, não é ir para uma trincheira de arma na mão à espera de um tiro de misericórdia. Quem esteve numa guerra a sério não merece estas comparações.

Sabes, achávamos que tínhamos tudo adquirido, o pão, a viagem de sonho, a felicidade. Bastava um cartão de crédito. Protestávamos por tudo, reclamávamos de tudo, exigíamos tudo, sem perceber que já tínhamos o suficiente ou até de mais. Esquecemo-nos do que verdadeiramente somos, das nossas limitações, das nossas fragilidades, da nossa insignificância como matéria, apesar da extraordinária capacidade que temos de reflectir sobre o mundo e a nossa própria existência, procurando dar-lhe um sentido.

Meu caro, nesta altura de peste e medo, voltei a gostar de vinho. Antes, eu achava que gostava de vinho. Mas não. Ninguém pode gostar de vinho provando e bebendo sempre com a preocupação de encontrar defeitos, de adivinhar aromas e sabores. Imaginas o que é andar de prova em prova, de almoço em almoço, de apresentação em apresentação, bebendo de tudo com tudo e, como se não bastasse, ter ainda que escrever sobre tal experiência?

No meu primeiro dia de isolamento social, e pela primeira vez em muitos meses, bebi sem rodar o copo, sem me preocupar com a flor delicada ou a fruta madura, como nos dias iniciais, como se fosse o último copo. Não vais acreditar, mas já bebi vinhos mil vezes mais caros que não me souberam tão bem. Até já bebo um pouco mais do que a conta. Já me tinha esquecido que poder beber um bom vinho é um enorme privilégio.

Vou aproveitar para abrir muitas das garrafas que fui guardando para "um momento especial" sabendo de antemão que nunca teria tempo de as beber todas. É como com os livros que fomos comprando para lermos quando nos reformarmos, ou com os filmes que queremos ver enquanto formos vivos. Juntámos sempre desejos a mais, como se os dias e os anos fossem mais largos do que são.

Esta crise tirou-nos o conforto que julgávamos adquirido, mas, ao mesmo tempo, a muitos de nós pelo menos, está a tornar-nos um pouco mais humanos. Faz-nos ver que o essencial pode estar na simples contemplação de uma rosa florida, na beleza da paisagem reverdecida, na serenidade dos córregos que guiam a água vinda das montanhas. Está de certeza no conforto da família, no ombro do amigo, na vizinhança solidária. Mas também pode estar num bom livro, num bom filme ou num bom vinho. Tanta coisa que estávamos a desperdiçar sem nos darmos conta! Não achas, meu caro?

Já viste como de repente o tempo dá para tudo? Tempo para nós, que era algo que já tínhamos perdido, tempo para pormos em ordem o que fomos adiando, tempo para repensarmos as prioridades e inventarmos novas formas de trabalhar, conviver e viver.

Cuida-te e cuida também dos outros. Mas não deixes de viver. Abre as tais garrafas que foste guardando e bebe-as com os teus. Não há nada melhor do que um bom vinho para combater a angústia e celebrar a vida. Eu já tenho um tinto e um branco de lado para beber contigo, quando pudermos voltar a conviver. Até lá, vamos falando.

Jornalista e produtor de vinho no Douro

Volkswagen Golf, o eterno imutável que sabe reinventar-se

Por mais anos que passem — e já lá vão 46... —, o familiar compacto que fez história parece o mesmo de sempre, com os alemães a saberem manter o bom e a melhorar o satisfatório. *Carla B. Ribeiro*

Se não fosse o surto de covid-19, por esta altura andariam pela estrada vários Golf de última geração, a oitava – a apresentação à imprensa nacional era para ter ocorrido na última quinta-feira, em simultâneo com o arranque das vendas e uma campanha publicitária específica. E os carros estão prontos a sair para o mercado. Mas a necessidade de conter o novo coronavírus afecta todas e quaisquer realidades.

Nem por isso há menos a dizer sobre o novo automóvel, que carrega sobre os ombros uma história de quase cinco décadas. Até porque, meses antes da chegada ao mercado, decorreu a apresentação dinâmica internacional, no caso com o Douro como cenário e durante a qual tivemos a oportunidade de conduzir o automóvel, desta e de outras gerações para matar saudades do passado – e até de comer uma francesinha pelo caminho, em Marco de Canaveses. Mas deixemos a comida para outras secções e vamos lá ao carro.

Tudo igual... ou não

Um rápido olhar pela família Golf permite perceber que a Volkswagen mantém o carácter que lhe imprimiu logo desde a primeira geração até hoje. Mas, de geração em geração, é feito um trabalho intenso no sentido de manter o que está bom (em algumas coisas, óptimo) e ir melhorando o que ainda se mantinha pelo razoável.

Em 2020, o novo Golf distingue-se por uma frente que parece afundar e pela posição mais baixa das ópticas (LED). Atrás, é de apontar um *spoiler* mais pronunciado, ao mesmo tempo que a porta da mala parece "encolher a barriga". Já de perfil, os peritos do design conseguiram uma fluidez de linhas de um ponto ao outro, sem que se perceba qualquer quebra.

Habitáculo tecnológico

Se por fora é quase um jogo de "descubra as diferenças" (para que não haja erradas interpretações: num primeiro olhar é evidente que não é exactamente o mesmo carro), por dentro é a descoberta de um mundo novo.

Todo o *tablier* foi repensado para surgir o mais sóbrio possível (ok... até aqui nenhuma novidade), voltado para o condutor e tirando partido daquilo que o mundo hoje oferece: tecnologia. Isto independentemente da versão de equipamento. Ou seja, logo a partir do Golf mais despido (e mais barato), o painel de instrumentos foi substituído pelo cockpit digital. Ao centro, mas integrado na estrutura da instrumentação, há um ecrã táctil de 8,25 a 10 polegadas, com acesso ao sistema de info-entretenimento.

A montagem, é fácil de perceber, é cuidada e os materiais parecem ter sido escolhidos a dedo para dar uma sensação de qualidade, ao mesmo tempo que, adivinhamos, serão fáceis de manter e limpar.

FOTOS: DR

Aposta no *mild-hybrid*

Depois do escândalo das emissões, e respectivas consequências, a Volkswagen não brinca com o cuidado em acertar agulhas com o que está regulamentado.

Nas motorizações, o mais relevante a destacar é a descontinuidade do diesel 1.6 TDI e a aposta em soluções *mild-hybrid* aplicadas aos blocos a gasolina, apoiadas na tecnologia de 48V: um alternador de correia de 48V e uma pequena bateria de iões de lítio de 48V. Isto permite, avança a marca, reduzir emissões, mantendo as performances desejáveis de cada motorização: 110, 130 e 150cv.

A gasóleo, há dois blocos de 4 cilindros, com 115 e 150cv, que se valem de uma injecção dupla de AdBlue para reduzir significativamente as emissões de óxido de nitrogénio (NOx) e o consumo (até 17%, avança a Volkswagen).

O Volkswagen Golf de oitava geração é proposto por desde 22.900€.

Protagonista

Diana e Bárbara

Elas preparam e entregam marmitas saudáveis

FOTOS: ADRIANO MIRANDA

Maria José Santana

Quem as ouve conversar é tentado a pensar que já se conhecem há muito. Amigas de infância ou algo muito próximo disso. Mas não é o caso. Os caminhos de Diana Branco, 31 anos, e Bárbara Pereira, 26 anos, só se cruzaram em 2016, quando ambas cumpriam um *part time* numa loja de artigos desportivos em Aveiro. Perceberam que tinham várias coisas em comum: a paixão pelo desporto e o sonho de ter um negócio próprio. Daí até se candidatarem e conseguirem uma bolsa de empreendedorismo foi um salto. Estavam reunidos os ingredientes para lançar a Healthy Snacks Co., empresa que se dedica à confecção e entrega de refeições e *snacks* saudáveis.

Para trás tiveram de deixar outros projectos, mas é à volta das marmitas e dos *snacks* que se sentem realizadas. Diana desistiu de um doutoramento - tem formação superior em Biologia - e Bárbara acabou por não seguir uma carreira na área da Biomedicina, na qual se licenciou. "Gostamos muito daquilo que fazemos", garantem as jovens aveirenses.

A partir da cozinha situada na Urbanização Sá Barrocas, no centro de Aveiro, Diana e Bárbara vão assumindo, de segunda a sexta-feira, o papel de cozinheira e doceira - respectivamente. Mas também são "estafetas, contabilistas, senhoras da limpeza...", apontam. São elas as responsáveis por entregar as marmitas aos clientes. "Cada uma faz um lado da cidade de Aveiro", contam, notando que já estendem as suas rotas a algumas freguesias fora do centro (caso de São Bernardo e Santa Joana).

Começam a jornada de trabalho por volta das 8h, para dar início à confecção das refeições. "As encomendas das marmitas têm de ser feitas até às 20h do dia anterior", explicam - a ementa de cada dia da semana é divulgada ao domingo, na página de Facebook da empresa. Antes da hora de almoço, fazem-se à estrada para entregar as encomendas e, à tarde, dedicam-se à confecção dos *snacks* e doces.

As marmitas são veganas, "100% vegetais", vinca Diana. Já os bolos podem levar ovos, mas são "100% saudáveis", destaca, por seu turno, Bárbara. Um pouco à imagem do que acontece com elas próprias. "A Diana é vegetariana e eu, como costumo dizer, sou 'flexitariana'. Mas a verdade é que seguimos ambas uma alimentação saudável", explica Bárbara. E também no que toca a práticas desportivas e de bem-estar, há ligeiras diferenças entre elas. "A Bárbara tem mais genica, não é nada espiritual. Eu faço ioga e meditação", conta Diana, reconhecendo que, apesar das diferenças, cruzam-se nas aulas de crossfit.

Redução da pegada ambiental

Se há princípio do qual as duas jovens parecem não abdicar é o do respeito pelo ambiente. Incentivam os clientes a entregarem o seu próprio recipiente reutilizável para a marmita - atribuindo, nesses casos, um desconto de um euro ao preço final de seis euros -, compram os ingredientes aos produtores locais e fazem compostagem e reciclagem. A única questão que ainda não conseguiram resolver é a das entregas. "Quando pudermos compramos um carro eléctrico, para reduzir ainda mais a pegada ecológica do nosso negócio", asseveram.

Por ora, não obstante a crise do coronavírus, vão manter a entrega de refeições aos clientes, aguardando com expectativa a evolução da situação. "Pode dar para manter o negócio a funcionar, uma vez que as pessoas vão menos a restaurantes", referem, sem deixar de equacionar o contrário: "Como passam mais tempo em casa, as pessoas podem optar por fazer as suas próprias refeições."

São tempos de incerteza, mas, nesta fase, a decisão passa mesmo por manter o negócio em funcionamento, ainda que tenham decidido suspender a realização de *workshops* - costumam promover um por mês. Diana e Bárbara vão continuar a cozinhar especialidades como "a lasanha de lentilhas e vegetais, pataniscas de vegetais e os hambúrgueres de leguminosas", os preferidos da clientela, juntamente com as barritas e os bolos de brigadeiro, banana ou de amêndoa, entre outros.

E se é certo que já tinham todos "os cuidados de higiene e segurança alimentar", nesta fase os procedimentos estão a ser intensificados. "Reforçámos a desinfecção constante das mãos, equipamentos e bancadas; todas as marmitas dos nossos clientes são desinfectadas antes de colocada a comida; entre cada entrega as nossas mãos são desinfectadas e a distância com todos é mantida e restrita ao mínimo necessário; aceitamos recolha de encomendas apenas à porta do nosso estabelecimento de modo a não haver nenhum contacto externo com os nossos equipamentos e utensílios", asseguram.

Os planos para o futuro do negócio passam por crescer?
Sim. Achamos que temos condições para isso, mas aí já necessitaremos de contratar alguém. Tanto mais porque também queremos fazer uns cursos.
Em que área?
Quero fazer um MBA, no próximo ano. E a Diana quer fazer um curso de cozinha vegetariana, na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.
E abrir um espaço de restauração com este conceito?
Eu até que me imaginava a abrir um restaurante, desde que não tivesse de estar sempre na cozinha. A Bárbara não quer.

A pintura que ilustra uma das paredes da loja e cuja mensagem levam muito a sério ("The secret ingredient is love"); conjunto de utensílios para fazer bolos; e alguns dos ingredientes que usam nas suas receitas

Livro

Cristina Castro foi do mar à fronteira com Espanha, pelo Centro do país, procurando doces, doceiros, pastelarias, histórias, tradições. Com mais de 300 páginas, acaba de sair o terceiro volume da imperdível colecção *A Doçaria Portuguesa*. *Alexandra Prado Coelho*

Da praia ao convento, o Centro de Portugal é um mundo de doces

Da Figueira da Foz a Penamacor, de Ovar a Figueira de Castelo Rodrigo - desta vez, Cristina Castro, a incansável pesquisadora da doçaria nacional, percorreu o Centro do país em busca de bolos e de histórias a eles ligadas (conta ela que pelo caminho avariou três carros). Depois do Norte e do Sul, acaba de sair, numa belíssima edição da Ficta, o terceiro volume da série *A Doçaria Portuguesa - Centro* - um verdadeiro Larousse do tema, como escreve no prefácio o jornalista gastronómico Edgardo Pacheco (crítico do PÚBLICO).

Entre a delicadeza das pinhas de Montemor, a tentação dos bairradinos da Anadia, a imaginação das rendas doces de Peniche, a tradição das barrigas de freira ou do arroz doce, entre doces antigos, com misteriosas origens perdidas no tempo, e doces inventados agora por doceiros criativos, Cristina leva-nos numa viagem fascinante por ingredientes, técnicas, gestos, saberes, livros antigos que desvendam alguma coisa, mas dificilmente tudo, e brinda-nos até com algumas teorias novas.

Escolhemos oito momentos desta viagem e deixámos muitos outros para a leitura do livro. São 367 páginas com mais doces do que pensaríamos que existiam em Portugal, fotografias de Gonçalo Barriga e, para o caso dos doces mais transversais ao país, ilustrações de Ana Gil e as respectivas receitas.

Pão-de-ló

A tese de Cristina sobre o pão-de-ló é a mais arriscada que defende no livro, reconhece a própria. Mas, depois de muita pesquisa, sente-se confortável em publicá-la. Parte de um mistério que é a origem do nome pão-de-ló, que nenhum investigador explicou, e chega à conclusão que este bolo, que tem versões diferentes por todo o país, será um descendente dos biscoitos, embora na aparência e textura nada tenha a ver com eles.

Cristina parte das primeiras referências, no caderno da infanta D. Maria de Portugal, do século XVI, onde existe uma receita de pão de llo, que resulta num doce duro de amêndoas e açúcar. Curiosamente, os quadros de Josefa de Óbidos, no século XVII, apresentam um bolo semelhante ao pão-de-ló que conhecemos, apesar de só no século XVIII, com o livro do cozinheiro Lucas Rigaut, aparecer uma receita de "pão-de-ló ou bolos de Saboya", sendo este um dos nomes dados aos biscoitos. Não revelaremos aqui mais, mas vale a pena acompanhar o trabalho de detective de Cristina na tentativa de desvendar o misterioso nome.

Os doces do caminho-de-ferro

Desde o início da sua pesquisa que Cristina tinha percebido que "entre Lisboa e o Porto, na faixa litoral da linha de comboio e da Estrada Nacional, havia uma série de doces que ganharam uma importância muito grande". À medida que desenvolvia o seu trabalho sobre o Centro do país, essa impressão foi-se confirmando.

Há, diz a autora, mais doçaria comercial no litoral do que no interior. "O pão-de-ló de Alfeizerão, por exemplo, instalou-se junto a uma bomba de gasolina. Não acredito que tenha sido por acaso", diz à Fugas. Da mesma forma, os ovos-moles de Aveiro ganharam a sua merecida fama em grande parte porque eram vendidos na estação às pessoas que viajavam de comboio.

Isto não significa que não exista doçaria no interior. A diferença, explica, é que essa "é feita em casa das pessoas, para as famílias e as festas, e não tanto para ser vendida ao público".

A tripa e a bolacha americana

Esta parte da viagem começa na tripa de Ílhavo e leva-nos ao passado, ao tempo (possivelmente no século XIX) em que a venda ambulante de bolachas em Portugal era feita sobretudo por espanhóis, conhecidos como os *barquilleros*, que "viajavam de Norte a Sul do país com enormes latas coloridas às costas, dentro das quais guardavam *barquillos*, uma espécie de línguas-da-sogra, de forma cilíndrica ou cónica".

Esses cones de bolacha vêm, mais tarde, a ser completados com uma bola de gelado, e Cristina admite que "o termo 'bolacha americana' [pelo qual são conhecidos nas praias portuguesas] venha do grande sucesso da venda de cones para gelado na Feira Mundial de 1904, em St. Louis, no Missouri". Mas, se recuarmos mais no tempo, descobrimos que este tipo de bolachas foram uma evolução da forma de fabricar hóstias na Alta Idade Média, com "dois ferros compridos, cruzados em tesoura e com as pontas espalmadas, nos quais a massa era prensada a quente, desenhando em relevo motivos religiosos ou outros" - e também as *gauffres* vêm daí, assim como, claro, as *waffles*.

Os concursos

Vários dos doces incluídos no livro são criações recentes, muitas vezes

A Doçaria Portuguesa - Centro
Cristina Castro
Ficta Editora
Preço: 33€

FOTOS: GONÇALO BARRIGA

Na foto principal, o pastel de frade, de Almeirim; ao lado, os arrepiados de Santarém, as rendas doces, de Peniche e, em baixo, o pão-de-ló de Ovar, uma das muitas versões deste doce que existem em Portugal

resultado de concursos lançados pelas autarquias para que os pasteleiros desenvolvam um bolo com produtos locais. "Isso existe por todo o lado, mesmo em sítios que já têm doces com bastante tradição", confirma Cristina. "É um fenómeno nacional e acho que o vou encontrar também nas ilhas [que constituirão o volume que falta da série *A Doçaria Portuguesa*]".

Um dos exemplos mais surpreendentes são as rendas doces de Peniche, criação da confeitaria Calé, uma bolacha que pode ser com gengibre, com lima ou com caramelo e flor de sal, que inclui na massa macroalgas, e é envolta numa delicadíssima renda de açúcar inspirada nas rendas de bilros, tradicionais de Peniche "assim como de outras localidades portuárias de Portugal, Flandres, França e Itália". O projecto resulta de uma parceria entre a Câmara Municipal de Peniche, o Instituto Politécnico de Leiria e a Calé.

Algas e urtigas

No que diz respeito aos ingredientes usados, a tendência é, por um lado, para valorizar os produtos tradicionais da região e, por outro, para arriscar em coisas novas. A Calé de Peniche, já citada neste texto a propósito das rendas doces, tem sido pioneira no trabalho com as macroalgas, que usa para o chamado pão do mar, e agora também nas bolachas.

Em Fornos de Algodres nasceram, por outro lado, as verdíssimas queijadas de urtigas, resultado do esforço que a Confraria da Urtiga tem estado a fazer para uma maior utilização deste produto. A autora das queijadas é Amélia Reis e, como mostra a pesquisa de Cristina, a prática de usar cardos bravos em diferentes pratos é muito antiga.

Amêndoas e feijões

Não faltam em Portugal pastéis de feijão. "Nunca provei um igual a outro", garante Cristina. Uma das explicações que tem ouvido para esta popularidade do feijão tem a ver com a necessidade de reduzir a quantidade de amêndoa ralada que este tipo de bolos leva e que é um produto mais caro. Mas, admite, "pode haver casos em que houve a intenção de fazer um pastel com feijão porque dá um aveludado ao doce que não se consegue com outro ingrediente".

Se o feijão branco é o mais usado, há já tentativas de utilizar outros: em Almeirim, por exemplo, existe um doce que usa feijão-frade. O facto é que, apesar de o consumo de feijão na alimentação dos portugueses ser baixo, na doçaria tem uma presença muito forte. E, a propósito, Cristina lança uma pista: poderá haver alguma relação com a tradição japonesa de usar feijão na sua doçaria?

Gemas e claras

É um tema eternamente debatido, mas ao qual vale sempre a pena voltar. Uma das explicações mais populares para o facto de a doçaria conventual portuguesa ser tão rica em gemas de ovo é a de que as claras seriam utilizadas pelas freiras para engomar os hábitos. Cristina discorda e, a propósito das barrigas de freira, defende outra tese. Segundo ela, as claras seriam antes usadas para a clarificação do açúcar e também da manteiga, aconselhada em várias receitas, numa altura em que os produtos teriam muito mais impurezas do que têm hoje.

"Esta parece-me a tese mais convincente", afirma, lembrando que uma amiga investigadora que leu atentamente os livros de despesa de um convento feminino de Braga encontrou várias referências à compra de goma para engomar os hábitos. Sobrariam assim, da clarificação, as gemas, usadas para os doces.

Bola-de-berlim

Um dos mais populares bolos das praias portuguesas, a bola-de-berlim, é um exemplo, entre alguns outros, de doces que Portugal adoptou mas que têm a sua origem fora das fronteiras. Cristina traça a origem, até pelo nome, a um bolo alemão, mas explica que este, por seu lado, "descende de uma longa e largamente difundida tradição de doces fritos, típicos da época do Carnaval, e não só" – como são também as filhoses ou as malassadas açorianas.

Os bolos fritos com recheio de geleia de fruta eram populares desde há séculos no Centro e Norte da Europa, explica a autora, citando vários exemplos, da Polónia a Itália (onde se chamam *krapfen*, exactamente como eram chamadas as versões mais antigas, registadas já no século XIV), passando por França, onde, não por acaso, se chamam *boules de Berlin*.

Açores

Vamos lá conhecer o chá branco

Quase toda a gente sabe que a maior área de produção de chá na Europa está em São Miguel, mas poucos conhecem o chá branco dos Açores – o chá mais puro e delicado que a natureza nos dá. *Edgardo Pacheco (texto) e Rui Soares (fotos)*

Para se perceber a riqueza da cultura do chá vale a pena meter o universo do vinho do Porto na conversa. Ajuda. Como se sabe, no vale do Douro produzem-se uns 14 estilos de vinho do Porto. Tantos que, por gozo, costuma dizer-se que se Deus descesse ao Douro para perceber o vinho do Porto regressaria ao céu ainda mais confuso. Ora, no chá, o cenário é pior. Bem pior.

A maioria dos consumidores só conhece o chá verde e o chá preto. Mas, se pegarmos apenas na lista de famílias de chá definida pelos chineses, teremos de falar do chá amarelo, do chá azul (Oolong), dos chás fermentados (Pu-ehr) e - para o que nos interessa hoje - do chá branco. Sendo que, para cada uma destas famílias, há processos de produção diferenciados. Por exemplo, um chá branco Yesheng Bai Ya, da província de Yuannan, nada tem nada a ver com o chá branco Bai Hao Yin Zhen, da província Fujian. A planta é a mesma, a família é a mesma e o país é o mesmo (China), mas os perfis de ambos são diferentes. Haja paixão para se perseguir tanta riqueza.

Quando bem feitos, são deslumbrantes, que é o que acontece com o chá branco dos Açores, produzido por Clara Estrela Rego no Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel. Trata-se de um chá de categoria, com grande finura, elogiado por especialistas nacionais e internacionais, mas pouco conhecido entre nós, em parte porque as produções são ínfimas (médias de 60 quilos por ano).

De todas as famílias de chá, o branco é o menos manipulado. Enquanto outros chás são vaporizados, oxidados ou fermentados, os primeiro rebentos da planta destinados ao chá branco são apenas secos em ambiente natural. Só isso. Daí ser o mais puro dos chás. E daí ser apelidado, na China, como o chá dos imperadores.

Além de libertar menos teína no processo de infusão, o chá branco consegue transmitir-nos os aromas e sabores primários da planta *camellia sinensis*. Em certo sentido, poderíamos dizer que o chá branco é um Porto Vintage, enquanto um Gyokuro (o grande chá verde japonês) poderá ser um Porto Tawny 40 anos. No chá e no vinho, dois produtos de excelência.

O chá branco dos Açores resulta de um trabalho de paixão e perseverança de Clara Estrela Rego, numa trajectória que exige algum enquadramento histórico. É sabido que a grande dinâmica na cultura do chá nos Açores se dá a partir de 1878, com a chegada do mestre chinês Lau-a-Pang e do seu ajudante Lau-a-Teng.

Mais de um século depois, em 1966, foi parar a São Miguel o *tea broker* inglês R. W. Carter. Depois de dar a volta à ilha concluiu que existiam deficiências consideráveis ao nível das plantações e da manipulação das folhas nas fábricas. Em consequência, fez um relatório para recomendar a introdução de novos equipamentos e a plantação da variedade *camellia sinensis assamica*, por oposição à variedade *camellia sinensis china*, dominante nos Açores. Esta última, milenar e de folha mais pequena, é naturalmente chinesa, enquanto a primeira, só descoberta no início do século XIX, é originária de Assam (Índia). No entender de R.W. Carter, a variedade *assamica* não só seria mais produtiva como acrescentaria qualidade ao produto final, por ser mais rica em polifenóis. Sucede que, por razões desconhecidas, o seu relatório foi metido na gaveta.

Em 1984, a Secretaria da Agricultura e Pescas convidou Artur Lúcio Magalhães para trabalhar o chá dos Açores. Agrónomo com experiência em Moçambique, onde a variedade *assamica* é predominante, Magalhães, depois de ter tentado recuperar pro-

duções da variedade *china*, recomendou a instalação de campos experimentais na Ribeira Grande e nas Sete Cidades, mas, corroborando a tese de R.W Carter, com a variedade *assamica*, coisa que aconteceu em 1994.

Depois de algumas peripécias na adaptação da variedade ao clima e aos solos da ilha, as plantas *camellia sinensis assamica* começaram a produzir folhas aptas ao chá. Só que os responsáveis das fábricas Gorreana e Porto Formoso entenderem que a dimensão da folha da variedade *assamica* (maior) não se adequava ao perfil dos chás tradicionais que faziam. Donde, os campos experimentais foram deixados ao capricho do tempo.

A delicadeza das infusões

Ora, quando os serviços agrícolas do governo regional se inclinavam para meter um ponto final no trabalho de Artur Magalhães, entra em cena, em 2009, Clara Estrela Rego, especialista em culturas frutícolas e agricultura biológica. "A única coisa que eu percebia de chá, naquela altura, era beber aquele se faz cá na ilha, de preferência o chá preto. Em matéria de produção, não sabia nada", conta à Fugas.

Clara começou por recuperar as plantas e, em simultâneo, a apanhar os primeiros rebentos (umas vezes só o botão terminal, outras o botão terminal mais uma ou duas folhas). O que fazer com eles? Vaporizá-los e secá-los para chá verde ou oxidá-los para chá preto? Nada disso. Simplesmente murchar e secar de seguida as folhas à luz natural.

Quem eram as cobaias para testar as experiências? "Umas senhoras que trabalham no meu serviço e um ou outro colega, que lá iam elogiando a delicadeza das infusões."

Passaram-se seis anos e, em 2015, aparece na ilha Luís Mendonça de Carvalho, que é director do Museu Botânico de Beja e responsável pelos cursos de chá no Museu do Oriente, em Lisboa. Durante um *workshop*, o botânico ficou a conhecer o chá que Clara fazia e teceu elogios ao seu trabalho. "Nessa altura pensei que, se calhar, até estava a fazer alguma coisa de jeito", diz, "mas ainda ignorando que família de chá estava em causa."

Tendo conhecimento, por essa altura, da Companhia Portugueza do Chá, em Lisboa, entrou em contacto com o seu proprietário, Sebastian Figueiras, o argentino que achava ridículo haver em Portugal um café por cada esquina e quase nenhumas lojas de chá - isto no país que tem a sua história ligada à promoção da cultura do chá no mundo.

Assim, foi Sebastian Figueiras que explicou a Clara Estrela Rego que o que ela estava a produzir era chá branco - e chá branco de grande qualidade.

Tempos depois, a Companhia Portugueza do Chá e o Governo Regional dos Açores assinaram um protocolo para a venda do chá em Lisboa. Como seria de prever, Sebastian divulgou a preciosidade entre os apreciadores de chá, portugueses e estrangeiros. Nascia assim a mais recente estrela do universo dos chás açorianos, capaz de se bater com produções de outras regiões famosas.

Sabemos que a cultura do chá se desenvolveu nos Açores com o apoio técnico de dois chineses, mas não deixa de ser curioso que, na génese do novo chá branco açoriano, esteja um *tea broker* inglês, um português que trabalhou em Moçambique, uma açoriana apaixonada por dois pequenos jardins nas Sete Cidades e na Ribeira Grande, o director do Museu Botânico de Beja e um argentino que é *tea sommelier*. É a globalização e o trabalho em rede no seu melhor.

A que cheira o chá

A família de chá branco divide-se em duas categorias: agulhas de prata, que se apresentam só com o botão terminal; e Pai Mu Tan (ou Bai Mu Dan), que é o conjunto do botão terminal mais uma ou duas pequenas folhas. A primeira dá uma infusão mais intensa e linear em termos de aromas e sabores; a segunda dá, a nosso ver, um chá mais complexo.

A riqueza do chá branco dos Açores tem a ver com a subtileza das notas florais que liberta, lembrando a flor branca da gardénia e as flores daquela que é conhecida nos Açores como conteira, planta invasora e originária dos Himalaias (curiosamente, um *terroir* de chá). Na boca é suave, quase sedoso, atirando para notas de pêssego, bergamota e outras sensações cítricas. Polivalente, é ideal para um bolo de laranja ou de outro fruto qualquer. Com as mesmas folhas podemos fazer duas infusões. De facto, quem fizer bem as contas verá que só a água é a mais barata do que um bom chá.

Dicas

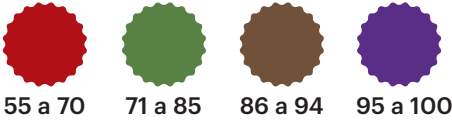
Para se fazer correctamente um chá precisamos de água mineral natural (o cloro é um desastre). No caso do chá branco, a água a 75º deve permanecer em contacto com as folhas entre dois e três minutos (mais tempo é um erro). As mesmas folhas, retiradas da água depois do primeiro chá, servirão para a preparação de uma nova infusão.

O chá branco dos Açores vende-se, em São Miguel, nas lojas Chalet da Tia Mercês (Furnas), Casa de Chá Poejo (Sete Cidades) e Louvre Michaelense (Ponta Delgada). Em Lisboa, na Companhia Portugueza do Chá (www.companhia portuguezadocha.pt), que, neste momento, tem venda online sem pagamento de custos de correio. Cada pacote com 50 gramas custa 12,50€.

Vinhos

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas — Vinhos em Prova, Rua Júlio Dinis, n.º 270, bloco A, 3.º 4050-318 Porto

provas

55 a 70
71 a 85
86 a 94
95 a 100

93

Palato do Côa Reserva Tinto 2016

5 Bagos Soc. Agrícola, Lda, Muxagata, Foz Côa
Região: Douro Superior
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet
Graduação: 14% vol
Preço: 19,50€

Proposta da semana

Fino, fresco e elegante, como Douro bem precisa

Nem todos os produtores no Douro se podem dar ao luxo de esperar com o vinho em cave até que esteja no ponto ideal. Um privilégio reservado às empresas de maior músculo, ou alguns outros para quem nem tudo depende do negócio ou do balanço de finanças. Assim é com o Palato do Côa, um projecto de seis amigos movidos pelo gosto do vinho e o prazer de fazerem bons vinhos, que no início aqui descrevíamos como "amantes das coisas boas que apostaram nas virtudes do *terroir* de Foz Côa" movidos por "um propósito quase sibarita". Gente de gostos refinados, que se contenta apenas com o melhor, tal como acontecia na Grécia Antiga, em Síbaris (daí o adjectivo), onde imperava o luxo. Tanto que um cidadão se terá um dia queixado de não ter conseguido dormir na perfeição, só porque estaria dobrada uma das milhares de pétalas de rosas que preenchiam o seu colchão.

Neste caso as pétalas são os bagos de uva, e também para que não haja falhas todas são apenas da produção própria da Quinta da Saudade, em Muxagata, Foz Côa, propriedade que em conjunto adquiriram há cerca de uma década com o propósito de ali concretizarem o sonho de fazerem vinhos de prazer. Apenas um deles, o enólogo Carlos (Carloto) Magalhães, com ligação ao sector, enquanto os outros são advogados, gestores e gente de negócios dos grandes grupos.

Com base nas parcelas de vinha velha da propriedade Carloto afinou este reserva, que traz também a novidade de algum tempero com a casta Alicante Bouschet, entretanto plantada noutras parcelas com o objectivo de intensificar cor, vivacidade e frescura dos lotes. O resto vem da altitude das vinhas (450m), terrenos de xisto com afloramento calcário e pH elevado e cuidado enológico. Fresco, com leve rasto vegetal, é um vinho que destaca o lado de equilíbrio, elegância e perfeita integração de barrica. Encorpado na boca, com envolvência saborosa de matéria frutada - amoras, ginjas ou ameixas negras -, sempre em suave desfile sobre tapete de tanino firme e sedoso. Fino, fresco e elegante, como Douro bem precisa. **J.A.M**

89

Palato do Côa Branco 2019

5 Bagos Soc. Agrícola, Lda, Muxagata, Foz Côa
Região: Douro Superior
Castas: Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho
Graduação: 13% vol
Preço: 8,65€ (recomendado)

Os cuidados com a vindima atempada e a estabilização da temperatura das uvas em câmara frigorífica antes da prensagem fazem deste branco do Douro Superior um caso sério de frescura. Aroma intenso, boca cheia, rica de sensações frutadas, onde se fundem o mineral, cítrico e algum tropical. Muito crispy, equilibrado, com rasto de sabor e bom prolongamento de boca. Nunca cansa e bebe-se com satisfação. Belo vinho! **J.A.M.**

89

Via Latina Vinhão Grande Reserva 2018

Vercoop
Região: Vinhos Verdes
Castas: Vinhão
Graduação: 13% vol
Preço: 9,90€

Vocacionada para os grandes volumes – quase nove milhões de garrafas/ano – a Vercoop começa a aproveitar a diversidade de massas vínicas para dar passos também no caminho da qualidade. Além da novidade, este Vinhão aí está para o comprovar. Amaciado pela madeira, enche a boca com notas de frutos silvestres, taninos macios e algumas notas herbáceas a proporcionar final intenso e a pedir desafio gastronómico. Sem adição gasosa, zero, é também um bom desafio para os mais cépticos. Há que provar. **J.A.M.**

90

Via Latina Grande Reserva Branco 2018

Vercoop
Região: Vinhos Verdes
Castas: Alvarinho, Avesso e Arinto
Graduação: 13% vol
Preço: 9,90€

É entre os melhores lotes das sete cooperativas associadas que o enólogo João Gaspar selecciona para estágio este Grande Reserva. Seco, sem adição de gás, é um branco concebido para ser consumido depois de algum tempo em garrafa, mostrando-se já complexo e a destacar sobretudo a qualidade da fruta, de expressão bem madura. Complexo, envolvente, untuoso e fresco, a proporcionar agradável e firme prolongamento de boca. **J.A.M.**

90

QM Alvarinho 2018

Quintas de Melgaço
Melgaço
Castas: Alvarinho
Região: Vinhos Verdes
Graduação: 13% vol
Preço: 9,10€

Um Alvarinho sem grande "sainete" enológico mas delicioso. Medianamente tropical no aroma, tem um bom volume e um sabor agradabilíssimo, com fruta bem atempada e a tensão ácida típica do granito e dos vinhos de Melgaço, sempre cheios de vivacidade. **P.G.**

O gato das botas

Como aprender a ser cliente de restaurante: uma primeira lição

Miguel Esteves Cardoso

O meu pai adorava restaurantes e desde muito pequenos eu e os meus irmãos recebemos uma longa e pormenorizada educação na carreira de ser cliente.

Ser cliente é um trabalho como qualquer outro: requer dedicação e esforço. Não nos deixemos iludir pela pseudodemocracia da Internet: há clientes que são mais bem tratados do que outros. É por isso que os restaurantes onde toda a gente é tratada da mesma maneira não interessam a ninguém.

Isto não impede alguém de entrar num MacDonald's e pedir um hambúrguer caprichado. Esse pedido parece chocante mas não é: trata a pessoa que nos atende como uma pessoa, como uma pessoa influente, capaz de exercer essa influência para obter um hambúrguer ligeiramente melhor do que o habitual, porque mais cuidado ou acabadinho de fazer.

Os restaurantes estão a passar um mau bocado: o que é que esta frase tem de errado? É que não são os restaurantes. São as pessoas que fazem esses restaurantes.

E essa é a primeira coisa a respeitar: as pessoas. Parece incrível estar a lembrar isto, mas cada vez é mais chocante a quantidade de clientes que esquecem este pequeno pormenor completamente, tratando os empregados como se fizessem parte do restaurante.

Vou contar uma história que se passou comigo. Num dos meus restaurantes favoritos à face da Terra almocei durante muitos anos com um grande amigo meu. Ao fim de um ano e tal, esse amigo desabafou comigo: comia sempre mal.

Mesmo quando comia a mesma coisa? Sim, sobretudo quando comia a mesma coisa.

Olhei para o prato dele. Era jardineira, como a minha. Ele obrigou-me a provar. Era bruxedo: estava horrível. A carne estava rija, as ervilhas estavam empapadas, o molho estava aguado.

Fomos falar com a cozinheira, que também é uma grande amiga. "Este nosso amigo diz que a jardineira dele não é tão boa como a minha, que, aliás, sempre que aqui almoça, come sempre mal."

A cozinheira respondeu: "Ah pois come! E há-de sempre comer. Há dois anos disse mal de nós no Trip Advisor e eu teimei que havia sempre de comer como ele disse que comeu..."

Perguntei ao meu amigo se era verdade. Era. Desculpou-se dizendo que foi só uma vez, ao princípio, e não sei que mais.

Foi o suficiente. Escusado será dizer que eu estava 100% de acordo com a cozinheira. O restaurante era dela e do marido. Eles têm o direito de servir quem querem da maneira que querem, desde que os pratos estejam bem e higienicamente confeccionados, como era o caso.

A democracia funciona por baixo, garantindo um mínimo. Mas por cima funciona o favor - e o favor conquista-se.

As pessoas que trabalham em restaurantes não estão apenas a passar um mau bocado. Estão aflitas. Esta é uma boa altura de mostrar solidariedade, comprando *vouchers* para refeições futuras, arranjando maneira de compensá-las financeiramente.

Aqui entra a questão principal: é preciso escolher os restaurantes onde se vai. Quem vai a muitos, quem está sempre a mudar, não pode esperar o mesmo tratamento de quem vai sempre aos mesmos dois ou três.

O meu pai ensinou-me uma ilustração deste princípio. Infelizmente, só o pus em prática muitos anos depois de ter recebido o ensinamento quando desembarquei na Catânia, Sicília.

Até aí lia compulsivamente todos os guias, escolhia os restaurantes que mais me interessava conhecer e almoçava ou jantava em cada um deles, conforme os dias de que dispunha. Assim, se estivesse uma semana numa cidade experimentava 14 restaurantes.

Na Catânia fiz o contrário: fui sempre ao mesmo, como me ensinou o meu pai. Até comi mal da primeira e segunda vez. Mas quando lá voltei, no dia seguinte, os empregados admiraram-se com a minha persistência e arranjaram-me uma formidável sopa de peixe que não só estava na lista como estava na ementa turística. Eu, com as minhas manias, nem sequer tinha lido essa parte da carta...

Ao fim de dois dias tornei-me amigo da casa e já comia como os melhores clientes. Quando acabou a semana quase houve lágrimas. Toda a vida hei-de lembrar-me do que lá comi e aprendi.

É esta a primeira regra do cliente: não basta mostrar-se respeitoso e interessado. Prove-o. Porque é que quem não se esforça há-de esperar um esforço especial das outras pessoas?

RUI GAUDÊNCIO

FUGAS N.º 1026 **Foto de capa:** Xuanyu Han/Getty Images **FICHA TÉCNICA** **Direcção** Manuel Carvalho **Edição** Sandra Silva Costa **Edição fotográfica** Nelson Garrido **Directora de Arte** Sónia Matos **Designers** Joana Lima e José Soares **Infografia** Cátia Mendonça, Célia Rodrigues, José Alves e Francisco Lopes **Secretariado** Lucinda Vasconcelos **Fugas** Rua Júlio Dinis, nº270, Bloco A, 3º, 2, 4050-318 Porto. Tel.: 226151000. **E-mail:** fugas@publico.pt. www.publico.pt/fugas

+1€
SEXTA, 27 MARÇO
COM O PÚBLICO
P
MARIA DO CÉU MACHADO
como crescem
os portugueses
infância, adolescência
FUNDAÇÃO
PORDATA
RTP
P